

Аналіз виробництва та удосконалення технології кисломолочних продуктів:
рекомендаційний список літератури

1. Бондарчук О. Вплив заквашувальних культур на молочно-жирові емульсії для кисловершкових паст / О. Бондарчук, К. Слободянюк // Продовольча індустрія АПК . – 2018. – № 5. – С. 10-13.
2. Власенко І. Г. Удосконалення технологічних процесів виробництва кисломолочних продуктів з використанням желатинно – біологічних наповнювачів / І. Г. Власенко, І. П. Паламарчук, Л. М. Крижак, В. В. Власенко // Збірник наукових праць Вінницького національного аграрного університету. Серія : Технічні науки. - 2012. - Вип. 10(1). - С. 117-122.
3. Власенко В. В. Закваски і їх види у сировиробництві / В. В. Власенко, Т. В. Семко, А. М. Соломон, М. М. Бондар // Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Ґжицького. Серія : Харчові технології. - 2016. - Т. 18, № 2. - С. 157-160.
4. Властивості штамів лактококів, ізольованих із традиційних кисломолочних продуктів / І. Л. Гармашева, Н. К. Коваленко, Л. Т. Олещенко, О. М. Василюк // Мікробіологічний журнал. - 2017. - Т. 79, № 6. - С. 3-12.
5. Вовкогон А. Г. Ефективність сквашування йогурту з молока із різним вмістом стрептоміцину / А. Г. Вовкогон // Науково-технічний бюлетень Державного науково-дослідного контрольного інституту ветеринарних препаратів та кормових добавок і Інституту біології тварин. - 2018. - Вип. 19, № 2. - С. 98-104.
6. Вовкогон А. Г. Оптимальні біотехнологічні параметри іммобілізації клітин закваски йогурту на модифікованому желатині / А. Г. Вовкогон // Theoretical and applied veterinary medicine. - 2019. - Vol. 7, № 2. - С. 107-110.
7. Вовкогон А. Г. Порівняльна характеристика нативної і іммобілізованої на модифікованому пектині закваски для йогурту за різного часу і умов зберігання / А. Г. Вовкогон // Вісник Полтавської державної аграрної академії. - 2019. - № 3. - С. 117-124.
8. Вовкогон А. Г. Термін сквашування молока залежно від дози іммобілізованих заквасок йогурту / А. Г. Вовкогон, С. В. Мерзлов, А. В. Непочатенко, Г. В. Мерзлова // Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва. - 2019. - № 1. - С. 126-134.
9. Воловик Т. М. Дослідження активності інкапсульованих пробіотиків у йогурті / Т. М. Воловик, Л. В. Капрельянц // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. - 2014. - Вип. 46(2). - С. 115-118.

10. Гачак Ю. Р. Застосування кріопорошку із морепродуктів в технології термостатного йогурту лікувально-профілактичного призначення / Ю. Р. Гачак, В. О. Наговська, Б. В. Гутий // Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Ґжицького. Серія : Харчові технології. - 2021. - Т. 23, № 95. - С. 83-90.
11. Геліх А. О. Розробка технології та дослідження показників якості йогурту із натуральним наповнювачем у процесі зберігання / А. О. Геліх, С. Г. Даниленко, Т. А. Крижська, Цзіншань Лі // Продовольчі ресурси. - 2021. - Т. 9, № 16. - С. 69-78.
12. Генчева В. І. Вплив розчинів солей кальцію різних концентрацій на фізико-хімічні показники якості кисломолочного продукту / В. І. Генчева // Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій ім. Ґжицького. - 2015. - Т. 17, № 1(2). - С. 251-256.
13. Горбатова, К. К. Химия и физика молока: учебник для вузов / К.К. Горбатова. - СПб. : ГИОРД, 2004. - 288 с.
14. Грек О.В. Технологія сиру кисломолочного та сиркових виробів : навч. посіб / О. В. Грек, Т. А. Скорченко. – Київ : НУХТ, 2009. – 235 с.
15. Гудима В. В. Дослідження впливу ліофілізації на мікрофлору заквашувальної культури для кефіру / В. В. Гудима, О. В. Науменко // Продовольчі ресурси. - 2017. - № 9. - С. 154-160.
16. Гудима В. В. Мікробний профіль грибкових кефірних заквасок / В. В. Гудима, К. В. Копилова, О. В. Науменко // Продовольчі ресурси. - 2016. - № 7. - С. 205-209.
17. Далевська Д. Я. Фізико-хімічні показники кефіру з біологічно активним йодом в процесі сквашування / Д. Я. Далевська, О. С. Покотило // Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Ґжицького. Серія : Харчові технології. - 2021. - Т. 23, № 95. - С. 72-77.
18. Жакупова Г. Н. Разработка кисломолочного продукта с растительными компонентами / Г. Н. Жакупова, А. Т. Букеева // Міжнародний науковий журнал "Інтернаука". - 2017. - № 7. - С. 69-71.
19. Зозуля А. Вплив терміну зберігання на мікробіологічний склад йогуртів / А. Зозуля, М. Р. Сімонов // Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Ґжицького. Серія : Харчові технології. - 2018. - Т. 20, № 85. - С. 119-122.
20. Емельянова Ф.Н. Организация переработки сельскохозяйственной продукции : учебное пособие и практикум / Ф. Н. Емельянова, Н. К. Кириллов. – М. : Ассоциация авторов и издателей "ТАНДЕМ". Издательство "ЭКМОС", 2000. – 384 с.
21. Килименчук О. О. Біотехнологічні аспекти отримання кисломолочного продукту функціонального призначення / О. О. Килименчук, М. І. Охотська, Г. Й. Євдокимова // Харчова наука і технологія. - 2015. - Vol. 9, № 3. - С. 14-19.

22. Кочубей-Литвиненко О. В. Технологія отримання та первинного оброблення молока : підручник / О. В. Кочубей-Литвиненко, Н. М. Ющенко .– Київ : НУХТ, 2013. – 211 с.
23. Крижак Л. М. Обґрунтування складу заквашувальної композиції для виробництва йогурту функціонального призначення / Л. М. Крижак // Харчова наука і технологія. - 2015. - № 2. - С. 7-14.
24. Крись Г.Н. Методи дослідження молока і молочних продуктів : ученик / Г. Н. Крись, А. М. Шалыгіна, З. В. Волокітина .– М. : КолосС, 2002. – 368 с.
25. Ладика В. І. Молоко А2 як альтернатива козиному у виробництві йогуртів / В. І. Ладика, М. М. Самілик, Л. М. Ладика та ін. // Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Ґжицького. Серія : Харчові технології. - 2020. - Т. 22, № 94. - С. 18-22.
26. Ломова Н. М. Вплив меду, маточного молочка та бджолиного обніжжя на хімічний склад йогурту / Н. М. Ломова, О. О. Сніжко // Наукові доповіді Національного університету біоресурсів і природокористування України. - 2014. - № 3 .- С. 15-20.
27. Маньковський А.Я. Технологія переробки молока : навч. посіб / А. Я. Маньковський, Р. Й. Кравців, Г. О. Богданов .– Львів : Сполом, 2003. – 451 с.
28. Марченко Т. С. Наукове обґрунтування доцільності використання крохмальної патоки у складі йогуртів / Т. С. Марченко, Г. Є. Поліщук // Наукові праці Національного університету харчових технологій. - 2017. - Т. 23, № 1. - С. 240-247.
29. Машкін М. І. Активація закваски електромагнітним полем при виробництві кисломолочного продукту – ряженки / М. І. Машкін, В. В. Бредихін, С. А. Денисенко та ін. / Вісник Харківського національного технічного університету сільського господарства імені Петра Василенка. - 2018. - Вип. 194. - С. 61-68.
30. Машкін М.І. Технологія виробництва молока і молочних продуктів : підручник / М. І. Машкін, Н. М. Париш .– Київ: Вища освіта, 2006. – 351 с.
31. Мерзлов С. В. Управління якістю та безпечністю під час виробництва йогурту з апіпродуктами / С. В. Мерзлов, Т. В. Рудакова, О. О. Сніжко та ін. // Наука та інновації. - 2018. - Т. 14, № 6. - С. 24-37.
32. Мирончук В.Г. Мембранні процеси в технології комплексної переробки молочної сироватки : монографія / В. Г. Мирончук, Ю. Г. Змієвський .– Київ : НУХТ, 2013. – 153 с.
33. Мікробіологія молока і молочних продуктів з основами ветеринарно-санітарної експертизи : навч. посіб. / О.М. Бергілевич, В.В. Касянчук, В.З. Салата та ін. ; за ред. В.В. Касянчук. – Суми : Університетська книга, 2010. – 320 с.
34. Молочна та молокопереробна промисловість. – Київ : Логос, 2008. – 232 с.
35. Мусій Л. Я. Використання стевії у технології йогурту / Л. Я. Мусій, О. Й. Цісарик, І. М. Сливка, Н. Єреміца // Науковий вісник Львівського національного університету

- ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького. Серія : Харчові технології. - 2020. - Т. 22, № 94. - С. 55-60.
36. Наговська В. О. Застосування пшеничних висівок як функціонального інгредієнта в технології кефіру / В. О. Наговська, Ю. Р. Гачак, О. Р. Михайлицька, Н. Б. Сливка // Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького. Серія : Харчові технології. - 2017. - Т. 19, № 80. - С. 52-56.
37. Науменко О. Ступінь забруднення фагами кисломолочних продуктів у процесі виробництва / О. Науменко, Н. Кігель // Продовольча індустрія АПК .– 2018. – № 5. – С. 37-41.
38. Науменко О. Фаговий моніторинг у біотехнологіях молочних продуктів / О. Науменко, Н. Кігель // Продовольча індустрія АПК .– 2018. – № 3. – С. 3-6.
39. Писків С. І. Вплив природного сквашування сирого молока та заквасочних культур при виготовленні йогурту і сметани на процес денітрифікації / С. І. Писків, М. Д. Кухтин // Харчова промисловість. - 2019. - № 26. - С. 36-42.
40. Рацук М. Є. Одержання функціональних йогуртів з цукрозамінниками природного походження / М. Є. Рацук, Д. Г. Сарібекова // Вісник Хмельницького національного університету. Технічні науки. - 2021. - № 1. - С. 217-221.
41. Рижкова Т. М. Покращення якості козиного зернистого сиру під впливом закваски, збагаченої препаратом Бетавітон" / Т. М. Рижкова, Г. І. Дюкарева // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. - 2018. - Вип. 2. - С. 67-80.
42. Серенко А. А. Використання вторинної молочної сировини у виробництві низьколактозних йогуртів / А. А. Серенко, Л. О. Моїсєєва, Т. І. Юдіна // Обладнання та технології харчових виробництв. - 2021. - № 1. - С. 5-12.
43. Скорченко Т.А., Грек О.В. Технологія дитячих молочних продуктів : навч. посіб / Т. А. Скорченко, О. В. Грек .– Київ: НУХТ, 2012. – 330 с.
44. Сніжко О. О. Біотехнологія кисломолочних напоїв з продуктами бджільництва / О. О. Сніжко // Науковий вісник Національного університету біоресурсів і природокористування України. Серія : Техніка та енергетика АПК. - 2016. - Вип. 241. - С. 47-53.
45. Сподар К. В. Товарознавча оцінка якості кисломолочного напою айрану підвищеної біологічної цінності / К. В. Сподар, Т. В. Карбівнича, З. П. Карпенко, Т. М. Кібець // Молодий вчений. - 2018. - № 10(2). - С. 439-443.
46. Технологічні розрахунки у молочній промисловості : навчальний посібник / Г.Є. Поліщук, О.В. Грек, Т.А. Скорченко та ін. – Київ : НУХТ, 2013. – 343 с.
47. Технологія молочних продуктів : підручник / [Г.Є. Поліщук, О.В. Грек, Т.А. Скорченко, О.В. Кочубей-Литвиненко та ін.]. – Київ : НУХТ, 2013. – 502 с.

48. Технология молока и молочных продуктов: учебник для вузов / Г. Н. Крусь и др. ; под ред. А. М. Шалыгиной. - М. : Колос, 2006. - 455 с.
49. Ткаченко Н. А. Заквашувальні композиції бактерій для технологій кисломолочних продуктів дитячого харчування / Н. А. Ткаченко // Мікробіологія і біотехнологія. - 2016. - № 1. - С. 55-67.
50. Трубнікова А. А. Математичне моделювання оптимізованої рецептури низьколактозного синбіотичного йогуртового морозива / А. А. Трубнікова, О. Б. Чабанова, С. М. Бондар та ін. // Animal science and food technology. - 2020. - Т. 11, № 2. - С. 73-82.
51. Турчин І. М. Доцільність використання насіння чіа у технології кефіру / І. М. Турчин, І. В. Кричковська-Горошко, Н. Б. Сливка, О. Р. Михайлицька // Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Ґжицького. Серія : Харчові технології. - 2017. - Т. 19, № 75. - С. 153-156.
52. Устименко І. М. Розроблення нового виду кисломолочного продукту комбінованого складу / І. М. Устименко, Г. Є. Поліщук // Харчова промисловість. - 2016. - № 20. - С. 93-99
53. Хіцька О. А. Моніторинг мікробіологічних показників кисломолочних продуктів упродовж технологічного процесу / О. А. Хіцька // Науковий вісник Національного університету біоресурсів і природокористування України. Серія : Ветеринарна медицина, якість і безпека продукції тваринництва. - 2015. - Вип. 221. - С. 283-286.
54. Цехмістренко С.І. Біохімія молока та молокопродуктів : навч. посіб / С. І. Цехмістренко, О. І. Кононський .– Біла Церква, 2014. – 168 с.
55. Челябієва В. Використання житньої закваски в технології кисломолочних продуктів / В. Челябієва, Л. Щерба, Т. Оляченко // Технічні науки та технології. - 2020. - № 1. - С. 280-286.
56. Antifungal and antibacterial effects of newly created lactic acid bacteria associations depending on cultivation media and duration of cultivation = Протигрибковий та антибактеріальний ефект новостворених асоціацій молочнокислих бактерій залежно від середовища культивування та тривалості культивування / L. Matevosyan, I. Bazukyan, A. Trchounian // BMC MICROBIOLOGY .- 2019 .- V. 19 .- P. 310-315.
57. Aryana K. J. A 100-Year Review: Yogurt and other cultured dairy products = 100-річний огляд: йогурт та інші кисломолочні продукти // K. J. Aryana, D. W. Olson // Dec 2017 | JOURNAL OF DAIRY SCIENCE .- 2017 .- V. 100 (12) .- P.9987-10013.
58. Development of healthy sour-milk beverages with the use of natural plant nanoadditives = Розробка здорових кисломолочних напоїв із застосуванням натуральних рослинних нанодобавок / R. Pavlyuk, V. Pogarskaya, A. Pogarskiy and other //

JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-UKRAINE .- 2019 .- V. 13 (4) .- P.127-137.

59. Identification and quantification of natural compounds produced by antifungal bioprotective cultures in dairy products = Ідентифікація та кількісне визначення природних сполук, вироблених протигрибковими біозахисними культурами в молочних продуктах / M. L. Salas, J. Mounier, A. Thierry and other // FOOD CHEMISTRY .- 2019 .- V.301 .- P.
60. Impact of betalactoglobulin hydrolysate on structural and mechanical properties of allergenic potency-restricted yogurt = Вплив гідролізату беталактоглобуліну на структурні та механічні властивості йогурту обмеженої алергенності / A. N. Ponomarev, E. I. Melnikova, D. V. Kharitonov and other //2017 | FOODS AND RAW MATERIALS .- 2017 .- V. 5 (1) .- P..41-50.
61. Impact of technology and storage on fatty acids profile in dairy products = Вплив технології та зберігання на профіль жирних кислот у молочних продуктах / L. Lauciene, V. Andrulėviciute, L. Serniene and other // MLJEKARSTVO .- 2019 .- V. 69 (4) .- P.229-238.
62. Physical-chemical composition and technological properties of demineralized milk whey received by membrane methods = Фізико-хімічний склад та технологічні властивості демінералізованої молочної сироватки, отриманої мембранними методами / I. O. Romanchuk, A. V. Minorova, N. L. Krushelnytska // 2018 | AGRICULTURAL SCIENCE AND PRACTICE .- 2018 .- V. 5 (3) .- P.33-39.
63. Popovic N. Yogurt Produced by Novel Natural Starter Cultures Improves Gut Epithelial Barrier In Vitro = Йогурт, вироблений новими натуральними стартерними культурами, покращує епітеліальний бар'єр кишечника in vitro / N. Popovic, E. Brdaric, A. Terzic-Vidojevic // MICROORGANISMS .- 2020 .- V.8 (10) .- P. 66-72.
64. Potemska O. Beta-galactosidase activity of bacteria as a criterion of selection of strains for the composition of starter cultures = бета-галактозидазна активність бактерій як критерій відбору штамів для складу стартових культур / O. Potemska, N. Kigel, K. Korylova // JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-UKRAINE .- 2017 .- V. 11 (3) .- P.35-41.
65. Probiotics in the dairy industry-Advances and opportunities = Пробиотики в молочній промисловості - досягнення та можливості / J. Gao, X. Y. Li, Y. X. Sang and other // COMPREHENSIVE REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND FOOD SAFETY .- 2021 .- V. 20 (4) .- P.3937-3982.
66. Simultaneous identification of bovine and equine DNA in milks and dairy products inferred from triplex TaqMan real-time PCR technique = Одночасна ідентифікація ДНК великої рогатої худоби та коней у молоці та молочних продуктах, отримана за

- допомогою триплексної ПЛР-технології TaqMan в реальному часі / L.Guo, J.P. Qian, M. Ya and other // JOURNAL OF DAIRY SCIENCE .- 2018 .- V. 101 (8) .- P.6776-6786.
67. Substantiation of storage parameters of the sour-milk infant drink "BIOLAKT" = Обґрунтування параметрів зберігання кисломолочного дитячого напою «БІОЛАКТ» / N. Tkachenko, P. Nekrasov, J. Ukraineva and other // 2017 | JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-UKRAINE .- 2017 .- V. 11 (3) .- P.99-110.
68. Sychevskiy M. Milk whey processing: prospects in Ukraine = Переробка молочної сироватки: перспективи в Україні / M.Sychevskiy, I. Romanchuk, A. Minorova // JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-UKRAINE .- 2019 .- V. 13 (4) .- P.58-68.
69. Substantiation and development of technology for a new assortment of combined sour-milk drinks based on bio modified bean raw materials = Обґрунтування та розробка технології створення нового асортименту комбінованих кисломолочних напоїв на основі біомодифікованої бобової сировини / N. H. Gurbanov, N. S. Gadimovai, A. A. Babashli and other // FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY .- 2020 .- V. 40 (2) .- P.517-522.
70. The ability of spore formers to degrade milk proteins, fat, phospholipids, common stabilizers, and exopolysaccharides = Здатність спороутворювачів розкладати молочні білки, жир, фосфоліпиди, звичайні стабілізатори та екзополісахариди /D.S.Mehta, L. E. Metzger, H. A. Patel and other // JOURNAL OF DAIRY SCIENCE .- 2019 .- V.102 (12) .- P.10799-10813.
71. What Is the Color of Milk and Dairy Products and How Is It Measured? = Який колір молока та молочних продуктів і як його вимірюють? / В. Milovanovic, I. Djekic, I.Tomasevic and other // FOODS .- 2020 .- V. 9 (11) .- P. 230-238.
72. Using of plant raw materials in the production of prophylactic yogurts = Використання рослинної сировини у виробництві профілактичних йогуртів / О. Melnyk, V. Kiiko, M. Ianchyk and other // JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-UKRAINE .- 2020 .- V. 14 (2) .- P..4-10.